

VOL-AU-VENT ALLA CAMPIDOGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- otto vol-au-vents (anche acquistati già pronti),
- 400 g di spinaci,
- sale,
- 70 g di burro,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 300 g di filoni di vitello,
- una cipolla,
- una carota,
- mezza costola di sedano,
- un bicchiere di porto,
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- pepe,
- un mazzetto di basilico.

Preparate i vol-au-vents con la pasta sfoglia, oppure fate scongelare a temperatura ambiente quella surgelata (potete anche acquistare i vol-au-vents già pronti dal panettiere o dal pasticciere).

In tal caso sia la difficoltà dell'esecuzione, sia i tempi di preparazione saranno notevolmente ridotti.

Mondate gli spinaci, lavateli e lessateli con la sola acqua rimasta loro aderente dal lavaggio ed una manciata di sale; quindi scolateli, lasciateli intiepidire, strizzateli, tritateli grossolanamente e fateli saltare in padella con 25 g di burro.

Tritate finemente il prosciutto crudo e unitelo agli spinaci.

Sbollentate i filoni in acqua salata, privateli della pellicola sanguigna che li ricopre e divideteli a pezzettini.

Preparate un finissimo trito di cipolla, carota e sedano e fatelo appassire con altri 26 g di burro in un tegame: unite i filoni a pezzetti, rimestate, quindi irrorate con il porto.

Non appena il vino sarà evaporato, bagnate con mezzo bicchiere di acqua tiepida nella quale avrete sciolto il concentrato di pomodoro.

Regolate di sale e di pepe e lasciate addensare l'intingolo per qualche minuto a fiamma allegra, rimestando spesso.

Infine cospargete con un finissimo trito di basilico e togliete dal fuoco.

Suddividete il composto di spinaci negli otto vol-au-vents; su questo distribuite i filoni col loro intingolo.

Imburrate la piastra del forno e disponetevi i vol-au-vent ripieni, quindi cuoceteli nel forno a 230 gradi per circa 10 minuti.

Trascorso il tempo convenuto, accomodate i vol-au-vents alla campidoglio sul piatto da portata, coperto da un tovagliolo, e serviteli subito ben caldi.